



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. CHARDONNAY DOC "FESTIVAL" 2023

Der Chardonnay ist auf der ganzen Welt beheimatet. Auch im Meraner Land findet diese renommierte Weißweinsorte beste Voraussetzungen zum Gedeihen vor und entfaltet im Verschnitt aus verschiedenster Höhenlagen ihre ganz eigene, individuelle Aromen-Vielfalt.

Ein Weißwein mit Charme.



LINIE:

Festival



ANBAUZONE:

Algund, Lana, Marling, Meran, Schenna
280 – 450 m



ALTER DER REBEN:

10 - 30 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Lebhaft strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Das Bouquet erinnert an exotische Früchte wie Banane, Ananas und reife Äpfel. Im Mund harmonisch, frisch, sehr weich mit anhaltendem Abgang.



LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2023:

ALKOHOL: 13,5 %

GESAMTSÄURE: 5,5 g/l

RESTZUCKER: 3,1 g/l



REBSORTE:

Chardonnay



BÖDEN:

humoser, schwach lehmiger Sand, Granit und Gnais



AUSBAU:

Kaltmazeration in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Kein biologischer Säureabbau. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Risotto, Käsenocken



SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C